



Tartă cu lapte condensat și lime

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

180 g	biscuiți graham sfărâmați	65 g	zahăr granulat
6 linguri	de unt topit și ușor răcit	250 ml	suc de lime
2 cutii	lapte condensat îndulcit	5	gălbenușuri mari
400 ml	smântână lichidă pentru frișcă	3 linguri	zahăr tos

Instructions

Această tartă cu lapte condensat și lime are o crustă din biscuiți graham, o umplutură cremoasă cu lapte condensat dulce și o frișcă de casă deasupra. Este foarte ușor de preparat și arată spectaculos.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Combină biscuiții cu zahărul și untul, apoi toarnă amestecul într-o formă de tartă și apasă ferm cu o lingură (sau cu palma) pe fundul și pereții acesteia, pentru a forma blatul.

Pasul 3. Coace timp de 10 minute, apoi scoate tava din cuptor și lasă deoparte să se răcească, timp de alte 10 minute.

Pasul 4. Păstrează cuptorul la aceeași temperatură.

Pasul 5. Combină sucul de lime, laptele condensat și gălbenușurile într-un castron și bate cu telul, până la omogenizarea completă.

Pasul 6. Se toarnă umplutura în crusta de biscuiți și apoi se dă tava la cuptor pentru 18 - 22 de minute sau până când partea superioară a plăcintei este încheagată (plăcinta se va încheaga complet la frigider).

Pasul 7. Scoate din cuptor și lasă la răcit timp de două ore, apoi transferă la frigider.

Pasul 8. Se servește acoperită cu frișcă.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: